

FR

CONDITION DE GARANTIE

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

WARRANTY CONDITIONS

This product is guaranteed against faults caused by defects in manufacturing or the materials used for a period of two years, starting from the date of purchase.* This warranty does not cover defects or damage caused by failure to install the device correctly, incorrect use of the product, or excessive wear and tear.

*proof of purchase required.

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE GARANTÍA

El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 2 años a partir de la fecha de compra* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.

*previa presentación del comprobante de compra.

EN

NL

ES

**Hachoir à viande
Meat Mincer
Vleesmolen
Picadora de carne**

963006 - CL-MG02X

CONSIGNES D'UTILISATION02

INSTRUCTIONS FOR USE10

GEBRUIKSAANWIJZINGEN18

INSTRUCCIONES DE USO26

ELECTRO DEPOT

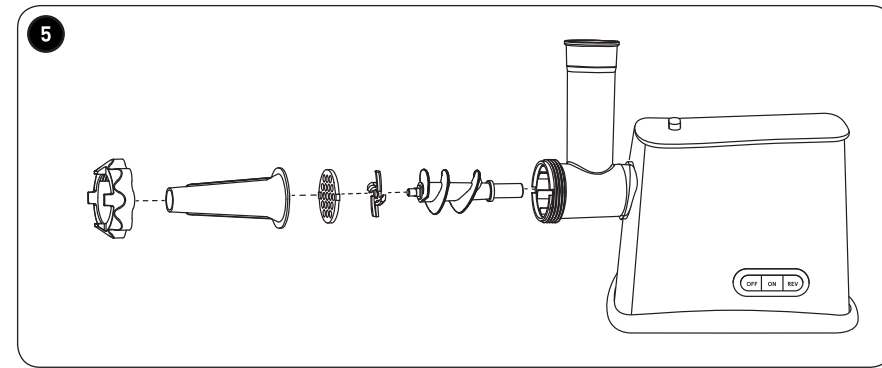
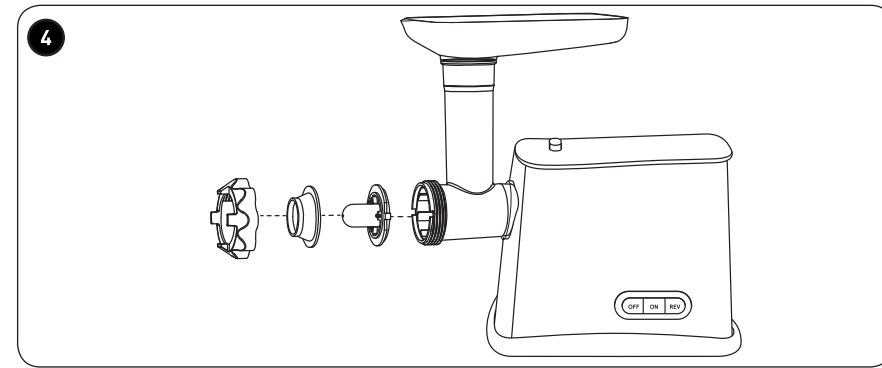
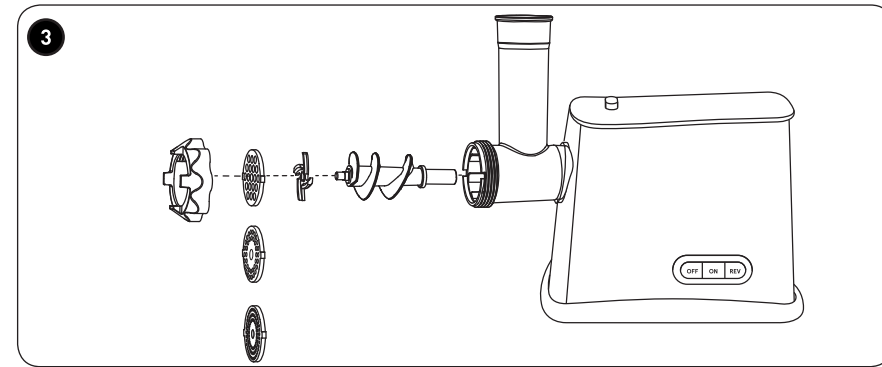
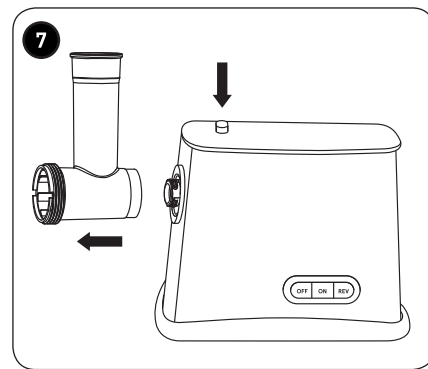
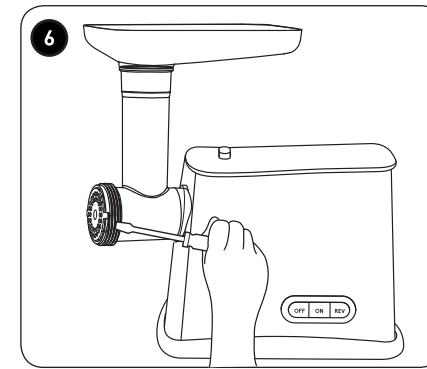
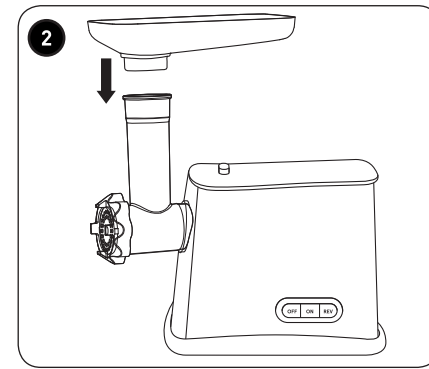
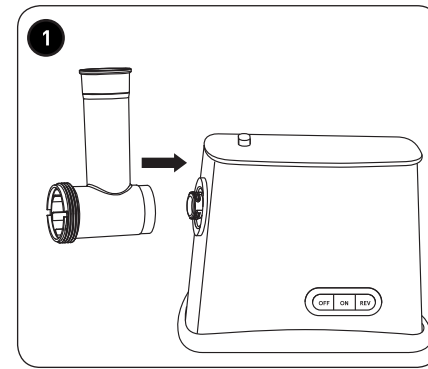
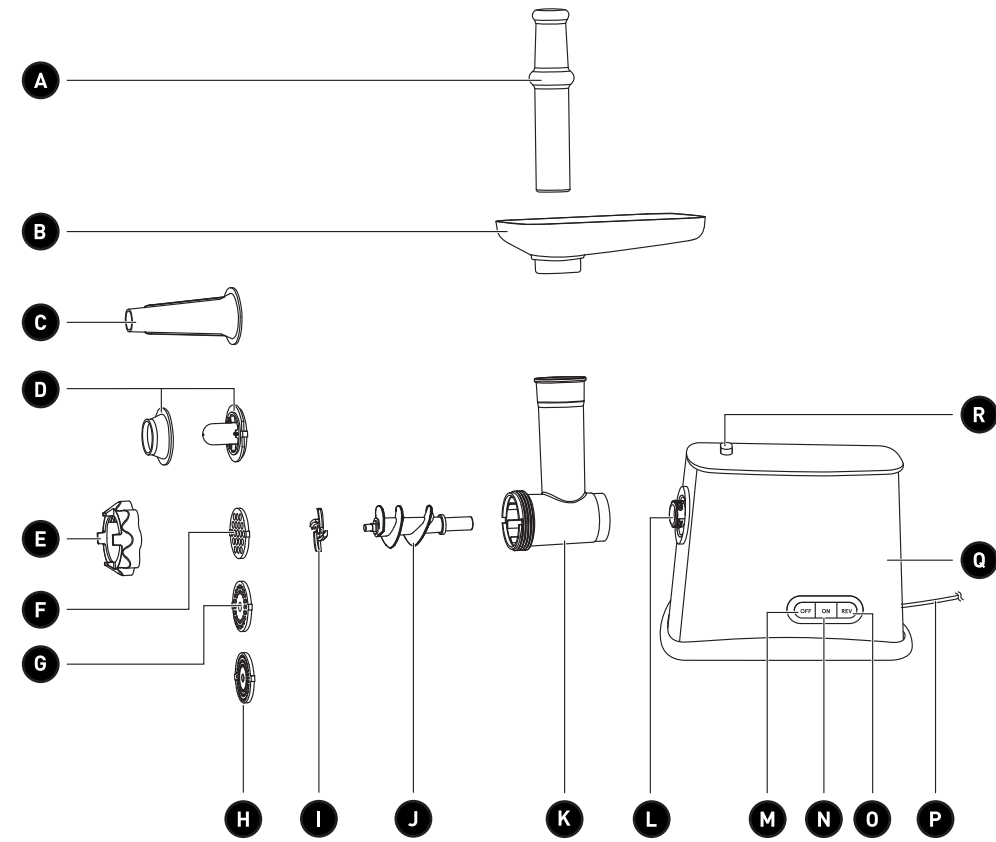
1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE



cosyLife





Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit COSYLIFE.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT,
les produits de la marque COSYLIFE vous assurent
une utilisation simple, une performance fiable et
une qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation
vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !



**PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS**

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons
de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par
nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur <http://www.electrodepot.fr/avis-client>



ELECTRO DEPOT

2

FR

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Composants
Aperçu de l'appareil
Utilisation prévue
Caractéristiques

B

Utilisation de l'appareil

Avant la première utilisation
Installation
Utilisation

C

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
Rangement

Les notices sont aussi disponibles sur le site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices>

Composants

A Poussoir à viande	J Vis sans fin
B Plat à viande	K Hachoir à viande doté d'une goulotte d'alimentation
C Douille à saucisses	L Arbre d'entraînement
D Filtre et cône (Kebbé)	M OFF Bouton Arrêter
E Écrou de verrouillage	N ON Bouton Démarrer
F Grilles à hacher (coupe fine)	O REV Bouton Inverser
G Grilles à hacher (coupe moyenne)	P Cordon d'alimentation avec fiche secteur
H Grilles à hacher (coupe grossière)	Q Moteur
I Dispositif de coupe	R Bouton de verrouillage

Aperçu de l'appareil

- Déballez l'appareil. Retirez toutes les étiquettes du produit. Veuillez vérifier qu'il est complet et en bon état. Si l'appareil est endommagé ou présente un dysfonctionnement, ne l'utilisez pas et rapportez-le à votre revendeur ou au service après-vente.
- Maintenez tous les emballages hors de la portée des enfants. Il existe un risque d'accident si les enfants jouent avec les matériaux d'emballage.

Utilisation prévue

- Cet appareil est exclusivement destiné au hachage de la viande ainsi qu'à la préparation de saucisses et de kebbés. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- Toute autre utilisation est susceptible d'endommager l'appareil ou de provoquer des blessures.

Caractéristiques

Modèle :	963006 - CL-MG02X
Tension d'alimentation :	220-240 V~, 50 Hz
Puissance électrique :	550 W
Fonctionnement :	10 minutes d'utilisation/10 minutes de pause
Classe de protection :	Classe II

Avant la première utilisation

- Déballez toutes les pièces. Juste après le déballage, veuillez vérifier qu'il est complet et n'a subi aucun dommage durant le transport. Si votre livraison est endommagée ou incomplète, veuillez contacter notre service après-vente.
- Nettoyez l'appareil et ses composants (→ Nettoyage et entretien).

Installation

- 1 Appuyez sur le bouton de verrouillage. Simultanément, placez le hachoir à viande sur l'arbre d'entraînement, puis tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'enclencher.
- 2 Insérez la vis sans fin à l'intérieur de la tête du hachoir jusqu'à ce que la cavité hexagonale s'enfiche sur l'arbre d'entraînement.

Insérez le dispositif de coupe avec précaution sur la vis sans fin.

Insérez la grille à hacher de votre choix (coupe fine, moyenne ou grossière) en faisant coïncider ses pattes avec les encoches de la tête du hachoir.

Fixez l'écrou pour maintenir le montage en place.

- 3 Placez le plat à viande.

Utilisation

- Coupez la viande en petits morceaux ne contenant ni gras ni os (taille approximative : 20 mm x 20 mm x 60 mm).
- Branchez l'appareil sur une prise secteur appropriée, puis mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton **ON**.
- Placez la viande sur le plateau et dans la goulotte d'alimentation grâce au poussoir.



AVERTISSEMENT

N'utilisez que le poussoir fourni, n'introduisez jamais vos doigts dans le hachoir.



Remarque : en cas de blocage de l'appareil, utilisez la fonction **REV**. La vis sans fin tourne alors dans le sens opposé et le hachoir se vide alors. Si le blocage persiste, éteignez l'appareil, débranchez-le et nettoyez-le.

- **Après utilisation :** appuyez sur le bouton **OFF**.

Pour préparer des kebbés

- Démontez l'écrou de verrouillage en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis retirez la grille et la lame.
- ④ Insérez le filtre sur la tête du hachoir en faisant coïncider les pattes du filtre avec les encoches de la tête du hachoir.
Placez le cône sur le filtre.
Revissez l'écrou de verrouillage.

Pour préparer des saucisses

- Pour préparer des saucisses, assemblez l'appareil tel que décrit ci-dessous :
- ⑤ Démontez l'écrou de verrouillage en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Placez la douille à saucisses sur la grille. Revissez l'écrou de verrouillage.
- Placez un boyau sur la douille.
- Mettez l'appareil en marche, puis retirez doucement le boyau de la douille au fur et à mesure du remplissage. Ne remplissez pas de manière excessive.
- Lorsqu'il est suffisamment rempli, tournez le boyau pour former une saucisse.

Nettoyage et entretien

- Pour des raisons d'hygiène, il convient de nettoyer le hachoir à viande après chaque utilisation.
- Retirez tous les accessoires du socle, puis nettoyez les différentes pièces comme suit :

Pièces	Nettoyage
Moteur	Essuyez le moteur à l'aide d'un chiffon humide.
Pièces restantes (pièces numérotées de ④ à ⑥)	Nettoyez les pièces avec une solution d'eau tiède et de produit vaisselle doux. Séchez-les soigneusement avant de remonter le hachoir.

- Ne pas utiliser de détergents agressifs ou d'objets durs tels que des brosses ou des objets métalliques tranchants.

Démontage

- 6 **Retrait du dispositif de coupe** : placez un tournevis entre le dispositif de coupe et la tête.
- 7 **Retrait du hachoir à viande doté d'une goulotte d'alimentation** : appuyez sur le bouton de verrouillage, puis tournez la tête dans le sens des aiguilles d'une montre.

Rangement

- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant avant de le ranger.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais, sec et propre, hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.
- Veuillez conserver l'emballage pour ranger votre appareil lorsque vous ne l'utilisez pas sur une plus longue période.



Thank you!

Thank you for choosing this COSYLIFE product. COSYLIFE products are chosen, tested, and recommended by ELECTRO DEPOT, so you can be sure you are getting a top-quality, easy-to-use product that won't let you down.

We're confident your new device will be a pleasure to use every day!

Welcome to ELECTRO DEPOT.



ELECTRO DEPOT

10

EN

Table of Contents

A

Product overview

Parts
Product overview
Intended use
Technical specifications

B

Product usage

Before first use
Installation
Use

C

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Storage

Parts

A Meat pusher	J Worm screw
B Meat dish	K Meat mincer with feed chute
C Sausage stuffer	L Drive shaft
D Filter and cone (Kibbeh)	M OFF Stop button
E Lock nut	N ON Start button
F Mincing screen (fine)	O REV Reverse button
G Mincing screen (medium)	P Power cable with mains plug
H Mincing screen (coarse)	Q Motor
I Cutting device	R Lock button

Product overview

- Unpack the unit. Remove all the labels from the unit. Check that the unit is complete and in a good condition. If the unit is damaged or faulty, do not use it and take it to your retailer or after-sales service centre.
- Keep all packaging out of the reach of children. There is a risk of accidents if children play with packaging materials.

Intended use

- This unit has been designed exclusively to mince meat, in addition to making sausages or kibbehs. Do not use it for any other purpose.
- Any other use may damage the unit or cause injury.

Technical specifications

Model:	963006 - CL-MG02X
Operating voltage:	220-240 V ~, 50 Hz
Electric power:	550 W
Operation:	10 minutes on/10 minutes off
Protection class:	Class II

Before first use

- Unpack all the parts. Immediately after unpacking, please check that the unit is complete and has not suffered any damage during transport. If your goods are damaged or incomplete, please contact our after-sales service.
- Clean the unit and its components (→ Cleaning and maintenance).

Installation

- 1 Press the lock button. Simultaneously place the meat mincer onto the drive shaft, then turn it anticlockwise to secure it in place.
- 2 Insert the worm screw inside the mincer head until the hex recess engages the drive shaft.
Carefully insert the cutting device onto the worm screw.

Insert the mincing screen of your choice (fine, medium or coarse) by aligning its slots with the notches on the mincer head.

Fasten the nut to secure the assembly in place.

- 3 Position the meat dish.

Use

- Cut the meat into small pieces, making sure to remove any fat or bones (approximate size: 20 x 20 x 60 mm).
- Plug the unit into a suitable mains socket, then turn the unit on by pressing the **ON** button.
- Place the meat on the tray and into the feed chute, by means of the pusher.



WARNING

Only use the food pusher provided; never insert your fingers into the mincer.



Note : Should the unit become blocked, use the **REV** function. The worm screw will start rotating in the opposite direction and the mincer will then empty. If the blockage persists, turn off the unit, unplug it and clean it.

- **After use:** press the **OFF** button.

Making kibbeh

- Unscrew the lock nut by turning it anticlockwise, then remove the screen and blade.
- ④ Insert the filter onto the mincer head by aligning the filter's slots with the notches on the mincer head.
Place the cone on the filter.
Retighten the lock nut.

Making sausages

- To make sausages, assemble the unit as described below:
- ⑤ Loosen the lock nut by turning it anticlockwise. Position the sausage stuffer on the screen. Retighten the lock nut.
- Place a casing over the stuffer.
- Turn the unit on, then gradually remove the casing from the stuffer as it is filled. Do not overfill the casing.
- When filled as desired, twist the casing to form a sausage shape.

Cleaning and maintenance

- For hygiene reasons, the meat mincer should be cleaned after each use.
- Remove all the accessories from the base, then clean the various parts as follows:

Parts	Cleaning
Motor	Wipe the motor with a damp cloth.
Remaining parts (parts numbered from A to K)	Clean the parts with a solution of lukewarm water and mild washing-up liquid. Dry them thoroughly before reassembling the mincer.

- Do not use aggressive cleaners or hard objects, such as brushes or sharp metal objects.

Disassembly

- 6 Removing the cutter:** Place a screwdriver between the cutting device and the head.
- 7 Removing the feed chute-equipped meat mincer:** press the lock button, then turn the head clockwise.

Storage

- Always unplug the unit before storing it.
- Store the unit in a fresh, dry and dust-free place, out of the reach of children and pets.
- Please retain the packaging and use it to store your unit when it is not in use for an extended period of time.



Bedankt!

Proficiat met uw keuze voor een product van COSYLIFE. De selectie en de testen van de toestellen van COSYLIFE gebeuren volledig onder controle en supervisie van ELECTRO DEPOT. We staan garant voor de kwaliteit van de toestellen van COSYLIFE, die uitmunten in hun eenvoudig gebruik, hun betrouwbare werking en hun onberispelijke kwaliteit.

ELECTRO DEPOT beveelt de COSYLIFE toestellen aan en is ervan overtuigd dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel. Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



18

NL

Inhoudstafel

A

Overzicht van het toestel

Onderdelen
Overzicht van het apparaat
Doelmatig gebruik
Specificaties

B

Gebruik van het toestel

Voor ingebruikname
Installatie
Bediening

C

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Opslag

Onderdelen

A Vleesduwer

B Vleesschaal

C Worstvulstuk

D Filter en kegel (kibbeh)

E Vastzetmoer

F Hakrooster (fijn snijden)

G Hakrooster (medium snijden)

H Hakrooster (grof snijden)

I Mes

J Wormschroef

K Vleesmolen met vultrechter

L Aandrijfas

M **OFF** Uit-knop

N **ON** Aan-knop

O **REV** Omkeerknop

P Snoer met stekker

Q Motoreenheid

R Vergrendelingsknop

Overzicht van het apparaat

- Haal het apparaat uit de verpakking. Verwijder alle etiketten van het product. Controleer of alle onderdelen aanwezig en in een goede staat zijn. Als het apparaat beschadigd of defect is, gebruik het niet en breng het terug naar uw handelaar of klantenservice.
- Bewaar alle verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Er is risico op een ongeval als kinderen met de verpakking spelen.

Doelmatig gebruik

- Dit apparaat is alleen bestemd voor het hakken van vlees en het bereiden van worst en kibbeh. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden.
- Elk ander gebruik kan schade aan het apparaat of letsel aan personen teweegbrengen.

Specificaties

Model:	963006 - CL-MG02X
Voedingsspanning:	220-240 V~, 50 Hz
Elektrisch vermogen:	550 W
Werking:	10 minuten gebruik/10 minuten pauze
Beschermingsklasse:	Klasse II

Voor ingebruikname

- Haal alle onderdelen uit de verpakking. Na het uitpakken, controleer of alle onderdelen geleverd zijn en er geen transportschade waarneembaar is. Als uw levering beschadigd of onvolledig is, neem contact op met onze klantenservice.
- Reinig het apparaat en de onderdelen (→ Reiniging en onderhoud).

Installatie

- 1 Druk op de vergrendelingsknop. Plaats de vleesmolen tegelijkertijd op de aandrijfas en draai het tegen de klok in om het vast te maken.
- 2 Stop de wormschroef in de kop van de vleesmolen totdat de zeshoekige opening op de aandrijfas vast komt te zitten.

Breng het snijmechanisme voorzichtig aan op de wormschroef.

Breng uw gewenste rooster (fijn, medium of grof snijden) aan door de uitsteeksels op één lijn met de inkepingen van de kop van de vleesmolen te brengen.

Draai de moer vast om alles op zijn plaats te houden.

- 3 Breng de vleesschaal aan.

Bediening

- Snij het vlees in stukjes, zorg dat alle vet en botten zijn verwijderd (grootte ca. 20 mm x 20 mm x 60 mm).
- Steek de stekker in een gepast stopcontact en druk op de knop **ON** om het apparaat in te schakelen.
- Leg het vlees op de schaal en doe het in de vultrechter met behulp van de duwer.



WAARSCHUWING

Gebruik alleen de meegeleverde duwer. Stop nooit uw handen in de vleesmolen.



Opmerking: Als het apparaat verstopt raakt, gebruik de **REV** functie. De wormschroef draait aldus in de andere richting en de vleesmolen wordt geleegd. Als het apparaat nog steeds verstopt is, schakel het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en maak het apparaat schoon.

- **Na gebruik:** Druk op de knop **OFF**.

Kibbeh maken

- Maak de vastzetmoer los door het tegen de klok in te draaien en verwijder vervolgens het rooster en het mes.
- 4 Breng de filter aan op de kop van de vleesmolen door de uitsteeksels op de filter op één lijn met de inkepingen in de kop van de vleesmolen te brengen.
Plaats de kegel op de filter.

Draai de vastzetmoer opnieuw vast.

Worst maken

- Om worst te maken, zet het apparaat in elkaar zoals hieronder vermeld:
- 5 Maak de vastzetmoer los door het tegen de klok in te draaien. Plaats het worstvulstuk op het rooster. Draai de vastzetmoer opnieuw vast.
- Breng een worstvel over het vulstuk aan.
- Schakel het apparaat in en verwijder het worstvel tijdens het vullen geleidelijk aan van het vulstuk. Vul het worstvel niet te veel.
- Wanneer voldoende gevuld, draai het worstvel om een worst te vormen.

Reiniging en onderhoud

- Uit hygiënische overwegingen is het nodig om de vleesmolen na elk gebruik schoon te maken.
- Verwijder alle accessoires van het voetstuk en maak de verschillende onderdelen als volgt schoon:

Onderdelen	Reiniging
Motoreenheid	Veeg de motoreenheid af met een vochtige doek.
Resterende onderdelen (genummerd van A tot K)	Maak de onderdelen schoon in een warm sopje. Veeg de onderdelen dan grondig droog voordat u ze opnieuw op de vleesmolen aanbrengt.

- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, harde voorwerpen, zoals een borstel of scherpe metalen voorwerpen.

Demontage

- 6 Het snijmechanisme afhaken:** Breng een schroevendraaier tussen het snijmechanisme en de kop aan.
- 7 De vleesmolen met een vultrechter aangebracht afhaken:** Druk op de vergrendelingsknop en draai de kop dan met de klok mee.

Opslag

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat opbergt.
- Bewaar het apparaat in een koele, droge en schone ruimte, uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Bewaar de verpakking om uw apparaat in op te bergen als u het langere tijd niet denkt te gebruiken.



¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto COSYLIFE. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca COSYLIFE le aseguran una utilización sencilla, un rendimiento fiable y una calidad incuestionable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo. Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

A

Descripción del aparato

Componentes
Descripción del aparato
Uso previsto
Características

B

Utilización del aparato

Antes del primer uso
Instalación
Uso

C

Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento
Almacenamiento

Componentes

A Empuja-alimentos	J Tornillo sin fin
B Plato de carne	K Picadora de carne con conducto de alimentación
C Accesorio para salchichas	L Eje motor
D Filtro y cono (kibbeh)	M OFF Botón de apagado
E Tuerca de seguridad	N ON Botón de encendido
F Rejillas para picar (corte fino)	O REV Botón de inversión
G Rejillas para picar (corte medio)	P Cable de alimentación y enchufe
H Rejillas para picar (corte grueso)	Q Motor
I Cuchillas	R Botón de bloqueo

Descripción del aparato

- Desembale el aparato. Retire todos los adhesivos del producto. Compruebe que está completo y en buen estado. Si el aparato está dañado o no funciona correctamente, no lo utilice y llévelo a su distribuidor o servicio posventa.
- Guarde el embalaje fuera del alcance de los niños. Existe un riesgo de accidente si los niños juegan con el embalaje.

Uso previsto

- Este aparato está pensado únicamente para picar carne y para preparar salchichas y kibbehs. No lo utilice para otros fines.
- Cualquier otro uso puede dañar el aparato o provocar lesiones.

Características

Modelo:	963006 - CL-MG02X
Tensión de alimentación:	220-240 V~, 50 Hz
Potencia eléctrica:	550 W
Funcionamiento:	10 minutos de uso/10 minutos de pausa
Tipo de protección:	Clase II

Antes del primer uso

- Retire el embalaje de todas las piezas. Inmediatamente después de desembalarlo, compruebe que esté completo y que no haya sufrido ningún daño durante el transporte. Si la entrega está dañada o incompleta, contacte con nuestro servicio posventa.
- Limpie el aparato y sus componentes (→ Mantenimiento y limpieza).

Instalación

- 1 Presione el botón de bloqueo. Simultáneamente, coloque la picadora de carne sobre el eje motor y, a continuación, gírela en sentido contrario a las agujas del reloj para engancharla.
- 2 Introduzca el tornillo sin fin dentro del cabezal de la picadora hasta que la cavidad hexagonal se inserte en el eje motor.

Introduzca las cuchillas con precaución en el tornillo sin fin.

Introduzca la rejilla para picar que desee (corte fino, medio o grueso) y haga coincidir sus patas con las muescas del cabezal de la picadora.

Fije la tuerca para mantener el conjunto en su sitio.

- 3 Coloque el plato de carne.

Uso

- Corte la carne en trozos pequeños que no contengan ni grasa ni huesos (tamaño aproximado: 20 mm × 20 mm × 60 mm).
- Conecte el aparato a un enchufe adecuado y, a continuación, enciéndalo pulsando el botón **ON**.
- Coloque la carne sobre la bandeja y en el conducto de alimentación con la ayuda del empuja-alimentos.



ADVERTENCIA

Únicamente utilice el empuja-alimentos incluido; nunca introduzca los dedos en la picadora.



Nota: En caso de bloqueo del aparato, use la función **REV**. El tornillo sin fin gira entonces en sentido contrario y la picadora se vacía. Si el bloqueo persiste: apague el aparato, desenchúfelo y límpielo.

- **Después de usarlo:** Pulse el botón **OFF**.

Para preparar kibbeh

- Desmonte la tuerca de seguridad girándola en sentido contrario a las agujas del reloj y, a continuación, retire la rejilla y la cuchilla.
- 4 Introduzca el filtro en el cabezal de la picadora, haciendo coincidir las patas del filtro con las muescas del cabezal.
Coloque el cono en el filtro.
Apriete nuevamente la tuerca de seguridad.

Para preparar salchichas

- Para preparar salchichas, monte el aparato tal y como se describe a continuación:
- 5 Desmonte la tuerca de seguridad girándola en sentido contrario a las agujas del reloj. Coloque el accesorio para salchichas en la rejilla. Apriete nuevamente la tuerca de seguridad.
- Coloque una tripa en el accesorio.
- Encienda el aparato y retire suavemente la tripa del accesorio a medida que aquella se vaya llenando. No la llene en exceso.
- Cuando esté lo bastante llena, gire la tripa para formar una salchicha.

Limpieza y mantenimiento

- Por motivos de higiene, conviene limpiar la picadora de carne después de cada uso.
- Retire todos los accesorios de la base y limpie las diferentes piezas de la siguiente forma:

Piezas	Limpieza
Motor	Limpie el motor con un paño húmedo.
Las demás piezas (piezas numeradas del A al K)	Limpie las piezas con una mezcla de agua templada y lavavajillas suave. Séquelas bien antes de volver a montar la picadora.

- No utilice detergentes agresivos ni objetos duros como cepillos u objetos metálicos cortantes.

Desmontaje

- 6 Retirada de las cuchillas:** Coloque un destornillador entre las cuchillas y el cabezal.
- 7 Retirada de la picadora de carne que cuenta con un conducto de alimentación:** Pulse el botón de desbloqueo y gire el cabezal en el sentido de las agujas del reloj.

Almacenamiento

- Antes de almacenar el dispositivo, desconéctelo del suministro eléctrico.
- Almacene el aparato en un lugar fresco, seco y limpio. Conserve el aparato fuera del alcance de los niños y las mascotas.
- Guarde el embalaje para almacenar su aparato cuando no lo vaya a utilizar durante un periodo de tiempo prolongado.

